Meine Kochrecepte

Brühe aufkochen mit etwas Butter, worauf man den Reis etwa 1 Stunde zum halben Ausquellen in die Kochkiste stellt, dann in eine Schüssel schüttet + erkalten läßt.

Hierauf rührt man 2 ganze Eier + 1 Eßlöffel voll Parmesankäse + etwas Semmel darunter, damit der Reis zusammenhält + nicht zu dünn wird. Hierauf formt man kleine Kugeln, drückt sie etwas zu Küchlein platt + bäckt sie in Fett goldgelb + knusprig. Zum Hindangeben nimmt man Blumenkohlröschen, junge Karotten + läßt die abgeputzten Teile mit der Gemüsebrühe kochen mit Zitronensaft + Maggiwürze abschmecken, wenig Pfeffer + gehackte Petersilie + die Gemüse durchziehen. In der Mitte der Schüssel anrichten + die Küchlein darum.

Reis + gefüllte Tomaten

Fleischbrühe fügt. Der Reis wird gewiegt, mit der Gelben Paradeisersauce vermischt + in kleine, hohe, ausgehöhlte Tomaten gefüllt. Reis muß in etwas Fleischbrühe sich ausquellen. die Hälfte des Reises wird in eine ausgebr. Backform gegeben + auf die Reislage ~~legt~~ legt man dicht nebeneinander die gefüllten Tomaten, legt den übrigen Reis darüber + begießt die Speise mit saurer Sahne + würzigem Käse. Obenauf streut man geriebenen Käse + backt das Gericht hellbraun. Aus dem ausgehöhlten Tomatenfleisch, Paradeisersauce + braunen Fleischsaft wird eine Sauce, die man zum Reisauflauf serviert.

Ein feines Frühlingsgemüse sind

morschen Spargeln zu gleichen Teilen je für sich abgekocht, gut abgetropft und mit frischer Butter durchgeschwenkt. In die Mitte einer runden Schüssel füllt man die (Bruch) Spargeln, legt die Knuspeln im Kranz herum und gießt sie mit einem Kranz von Rührei. Diese Schüssel ist leicht und wohlschmeckend für das Auge sehr hübsch.

Spargelgemüse mit jungen Karotten

Einige Bunde junger, zarter Karotten werden geputzt, in frischer Butter weichgedünstet, mit wenig Mehl bestäubt mit Fleischbrühe abgelöscht, etwas Zucker und Salz gewürzt. Inzwischen hat man die gleiche Menge in kurze Stücke geschnitten. Spargel weichgekocht und mischt sie mit den Karotten, wobei Vorsicht

mit einem Esslöffel hineingeben. Petersilie zusammen auf a Schneidbrett das Gemüse beim Anrichten mit etwas Maggis Würze ab.

Reis mit Pilzen

Jede Pilze die man geputzt, gewaschen in Scheiben geschnitten oder grob gehackt hat, gibt man ohne Wasser in eine Kasserole, lässt sie schlonge über mässigem Feuer im eigenen Saft dämpfen bis sie fast ganz trocken geworden sind. Dann gibt ein gutes Stück frischer Butter, eine feingeschnittene Zwiebel, eine entsprechende weissen Pfeffer gehackte Petersilie hinein, lässt die Pilze noch eine Weile darin dämpfen. Inzwischen kocht man 1/2 a Reis in Fleischbrühe weich, legt davon eine Schicht in

gebutterte Form, dann eine Schicht Pilze, darauf, bis zuletzt eine Schicht Reis die Form abschließt. Butterflöckchen & geriebener Käse werden darüber verteilt & das Gericht bei mäßiger Hitze gebacken (1 knappe Stunde). Zu gebratenem Fisch ist es eine vorzügliche Beigabe, doch ergibt es auch für sich allein eine kräftige Speise.

Risotto mit Schinken

300 g Reis, 20 g Steinpilze, Salz etc., 100 g ger. Käse, 150 g Schinken, 2 Eier, 1-2 Zwiebeln

Der Reis wird mit kochendem Wasser gedämpft, Steinpilze zugießen, würzen & in etwa 15 Minuten weich & körnig kochen. Dann wird der Reis von Feuer gezogen, mit dem Käse vermischt & Schinkenreis mit

dem fein geschnittenen Schinken in die gebutterte Form füllen. Die Eier werden mit der Milch zerklopft, darübergegossen, einige Butterflöckchen obenauf gelegt und ½ Stunde im Rohr abgebacken. Auf gleiche Weise kann Risotto mit sterilisierten Pilzen zubereitet werden.

Gebackene Tomaten

6-8 schöne reife Tomaten wascht man, schneidet sie quer durch, entfernt die Samenkörner. Dann stellt man die Hälften mit der offenen Seite nach oben in eine ausgebutterte Form, füllt die Tomaten mit feingehackten Schinken, etwas Salz, Pfeffer, einem Teelöffel Semmelbrösel darüber und bäckt dies bei guter Ofenhitze ¼ Stunde. Dann werden die einzelnen aus der Schüssel gehoben auf

vorwärmter Platte anrichten etwas Jus oder Maggi's Würze darüber & servieren. Sollten sie viel Saft gezogen haben, läßt man sie in der Bratschüssel & trägt sie in dieser auf.

Tomaten nach Junggesellenart

Schöne vollsaftige nicht überreife Tomaten schneide man quer in Hälften, drücke sie in eine ausgebutterte flache Kasserolle ein, salze & pfeffere gut ein & streue auf jede Hälfte 1 kl. Prise Zucker. Im Ofen backe man auf schwachem Feuer 15–20 Min., schütte sie öfters hin & her, daß sie nicht ansitzen, gebe etwas feinste Butter daran, lasse sie heraus & lange sie noch ganz heiß auf vorwärmte Platte mit dem gezogenen Saft. Beliebte Beilage zu Beefsteaks.

Kirschroster mit Eiern gebacken

Hierzu kann man Fleisch, das sich nicht zu Schnitten eignet, fein streifig schneiden, in die Pfanne mit bitter Cerbutter mit Käse + Petersilie Geriebener Lauch, Zwiebel gelben, mit Pfeffer + Salz würzen + einige Eier darüber aufschlagen. Wenn die Eier im Ofen oder Pfanne schön sind, wird das Ganze mit Salat serviert.

Platterung

Für sechs alle Art sein verwiegen alles wie zu Fleischspeisung Dazu Käse, Rahm, Zwiebel + Petersilie Gewürz = Salz, Pfeffer, Muskatnuß 1-2 Eier, Semmelmehl Masse darf nicht zu dünn sein + wird nun in einer gut eingefetteten

Ringform & den gebackenen, tranchierten, auf der erwärmten Platte rund herum gelegt & in der Mitte einen Berg von Käsereis oder Tomatennudeln angerichtet & dazu gelbliche Sauce dazu serviert.

Kalbsleber Pfifferlinge & Macaroni

500 g von Haut & Sehne entfernte Kalbsleber schneidet man in Scheiben, brät sie ganz schnell in etwas Butter an & legt sie dann in eine vorher bereitete braune Sauce die mit Fleischbrühe & ½ Glas Rotwein abgeschmeckt, in der die Leber abschließend garköcheln müssen.

Pfifferlinge werden in Butter mit etwas gewiegter Zwiebel & Petersilie gedünstet, mit Fleischbrühe gelöst & der Saft mit etwas Mondamin

bündig gehackt. Mittelstarke, kleingeschnittene Macaroni weichkochen, abtropfen lassen & in Butter dämpfen & ger. Käse überstreuen.

Sie werden in breiten Kranz auf tiefer Schüssel angerichtet & mit den Kapaunen belegt. In die Mitte füllt man die Kalbsleberschnitten mit ihrer Tunke.

Rehrücken auf italienische Art (dans d'genre)

man koche die abgehäutete ganz frische Leber mit etwas Zwiebeln recht, vermische sie mit Salz, weissem Pfeffer, 1 Gewürznelke & ger. Parmesankäse & streiche von diesem Püree auf fingerdicke Weissbrotschnitten, gebe diese mit der bestrichenen Seite in stark brodiges Bratfett, backe sie wenige Minuten lang & lasse sie auf einem Sieb abtropfen. Nun bestreiche man auch die andere Seite der Schnitten, backe sie & garniere sie mit Petersilienbüschen & Citronenviertel, deren Saft man über die Schnitten presst. - Schmeckt auch kalt sehr gut.

Käse-Schnee-Einlauf für Suppen

2-3 Eimer werden leicht schaumig geschlagen, gibt 2 Eßlöffel geriebenen Käse dazu, fügt wenig Mehl bei & zuletzt noch 1-2 Eßl. Milch, so daß ein ziemlich dicker Teig entsteht. Er muß in die kochende Fleischbrühe einlaufen & darin kurz aufkochen. Besonders für leichte Zwischenbrühen zu empfehlen, denen dieser Einlauf einen kräftigen Geschmack verleiht.

Suppeneinlagen

Käseeinlauf

2 Eier schaumig schlagen + 2 Eßlöffel voll geriebener Käse hineingeben, fügt 1 Löffel Milch hinzu + gibt nun so viel Mehl hinein, daß man einen ziemlich steifen Teig erhält, der mit Salz + Pfeffer gewürzt wird. Der Teig wird eben vor dem Einstreuen in die siedende Brühe geschnitzt, als Einlage er bestimmt ist. er muß in ihr kurz aufkochen + die Suppe kann sofort zu Tisch gegeben werden.

Eierstich abrühen für Suppen

2 Eier verquirlt man mit Salz + 1 Löffel ganz kleiner Sahne recht gründlich, streicht dann eine kleine Form

mit Butter aus, füllt die Mischung hinein
, läßt sie im Wasserbad backen bis es
gebraten ist. Man sticht kl. Schiffen
aus & gibt sie in die fertige Suppe.

Petersilie verwahrt man am besten, indem man sie feingewiegt, lagenweise mit Salz in einen kleinen Steintopf festeindrückt. Sie bleibt dadurch frisch, grün, behält vollständig ihr Aroma. Bei der Verwendung muß man jedoch auf den Salzgehalt Rücksicht nehmen. Der Topf muß stets fest verschlossen sein.

Spargel auf südländische Art

Stangenspargel wird wie üblich gekocht in Wasser, dem man 1 Prise Zucker zusetzte, weichgekocht, das nötige Salz gibt man erst kurz vor dem Garwerden daran, da es bei längerem Mitkochen den Spargel zu sehr auslaugt und ihm fade im Geschmack macht. Das Aroma ist dann mehr im Kochwasser als im Spargel. Einen Teil der besten Spargelstangen hebt man mit dem Spargelheber aus dem Kochwasser, läßt das Wasser abtropfen, legt ihn auf eine stark erhitzte längliche Schüssel, bestreut ihn recht schnell und ziemlich dick mit geriebenem Parmesankäse, träufelt etwas braune Butter darüber und gibt nun wieder eine Lage Spargel darauf, mit der man in derselben Weise verfährt. Auch die oberste Schicht bestreut man mit Käse und gibt 2 Eßlöffel voll Semmelbrösel, die in Butter goldbraun geröstet wurden darüber. Alles muß sehr schnell gehen und sofort aufgetragen werden.

Spargeltimbale

Für 200 g feinen Mehl, 2 Eßl. voll Butter (70 g) 2-3 Eßlöffel Apfelwein, 1 großen Ei, etwas Salz wird ein glatter Teig gerührt, der eine Stunden im Kalten ruhen muß. Alsdann werden von dem Teig mit Hand Rollen wie zu Bretzeln geformt, die die Dicke von ganz gehobelten Makkaroni haben sollen. Eine gut gefettete (nicht ausgestreute) Täuffel kann wird nun bienenkorbartig mit den Rollen ausgelegt, die mit Weißmehl dick bestreut sind soll verhindern, daß die einzufüllende Speise, die Rollen von innen stark durchfeuchtet. Für besten Spargeln, gargekocht, mit dicker Biersuppe fertiggemacht, nach Belieben mit gehackten Schinken vermischt, wird die Gemüse Masse eingefüllt, mit einem passenden Deckel aus Teig zusammengelegten Teigrollen über die man vorher auf dem Backbrett das Rollholz leicht gedrückt hat damit der Deckel beim Backen dicht hält, verlegt, dieser an den

Räuchern dotgeschossen. Im Backofen wird der Teig hell 1 Stunde gebacken & sogleich auf eine heiße Platte gestürzt. Man serviert noch Hargelsauce dazu. als Haupt- oder Zwischenspeise zu geben.

Hargel ausgebacken

Nicht gar zu weich gekochten Hargel abtropfen lassen & auf dem Holzbrett zu gleichen Stücken geschnitten. Auf Holzspießchen je 2 zusammenstecken, in Ausbackteig tunken & sogleich in siedendem Fett goldgelb backen. Auf heißer Schüssel anrichten & zu Tisch sofort servieren. Ausbackteig: 1 Ei, 1 Löffel, etwas Salz & Pfeffer, 1 Tasse Mehl & 1 Eßlöffel voll Milch werden auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen & dann nach dem Abkühlen portionsweise etwa 15 g feines Mehl hineingequirlt, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Feines kaltes Hargelgericht

Zutaten: 2 kleingeschnittene Hargeln, feingehackte Zwiebeln, 3/4 l dicke Remouladensauce

Tunke je 1 Tasse voll feingewürfelt geschnittenen Kalbsbraten, gek. Schinken, ein fein zerschnittener Apfelsalat (wie Endivien) der leicht mit Essig & Öl besprengt wird. In passender Glasschüssel wird eine Lage Spargel abwechselnd mit folgenden Tunken gefüllt, ohne sie etwas zu vermischen wie sonst bei Salat; Spargel, Schinken, Tunke, Spargel, Kalbsbraten, Apfelsalat, Tunke u.s.f. bis die Tunke den Schluß bildet, die nun mit hübsch geschnittenen, zum Teil in Essig ausgestochenen Schinken oder Bratenscheibchen, gesachtelten Harteneiern & Kapern zu verzieren ist, schmeckt hervorragend.

1) In der Schale gekochte Kartoffeln

möglichst gleich große & gleichartige Kartoffeln reinigt man gründlich & legt sie auf ein Blech in den heißen Bratofen. Nach etwa 40 Min. sind sie gar. Man nimmt sie heraus, zerbricht die Schale an einer Seite

& füllt in die Oeffnung ein kleines Stückchen Butter, etwas Salz & Pfeffer streicht die Oeffnung zu & bratet sie.

Salbeiknöpflein

Die Salbeiblätter werden gewaschen & auf ein Tuch zum Trockenen gelegt. Inzwischen bereitet man einen nicht zu dünnen Omelettenteig & taucht ein Blatt um's andere darein & backt's im schwimmenden Fett schön hellbraun & läßt sie auf Brotschnitten abtropfen.

Ebenso kann man Spinatblätter backen.

Omeletten als Zuspeise

Gleichmäßig große rote Rüben, die noch sehr zart sein sollen, werden im Rohr weich gedünstet, dann mit dem Passiermesser wie Kl. Krämchen geschnitten. Man hebt sie dann aus &

legt sie in eine Marinade von Essig, Salz etwas Kümmel & Zucker. Nach einigen Stunden filet man Salz. Fülle hinein: harte Eier in kl. Würfel geschnitten, einige kl. Gurken, einige Kapern, Sardellenstreifen & bindet dies mit Mayonnaise. Die roten Rüben oft gut abtropfen lassen & dann füllen & mit einem Sträußchen Petersilie verzieren.

II. Zu der Schale gebackene Kartoffeln

Kleinere Kartoffeln werden gut gewaschen, ungeschält halbiert, mit der Schnittfläche in Salz & Kümmel getaucht & auf einem mit Butter bestr. Blech im heißen Ofen ganz fahr 3/4 Stunde gebraten.

Osterspeise Hase im Kohl

Aus einigen kl. Kohlköpfchen werden die Herzen herausgenommen & die Köpfe dann blanchiert. Die Herzen

werden klein gehackt, in Butter gedünstet, mit gehackten Trüffeln oder Schinken vermengt, Petersilie & Zwiebeln gewiegt & dazu gegeben. Die Hälfte der Kohlköpfe wird mit dieser Farce gefüllt, die andere Hälfte mit je 1 gut gekochten Ei. Die Köpfe werden nun abwechselnd im Kranz herum auf eine runde Platte gelegt & mit Butter & geriebenem Brot übergossen. Ein Häufchen Biscuit oder Marzipan Brot in in der Mitte & ist von gekochtem Blumenkohl in Röschen gelegt umgeben.

Andere Art Wirsingkohl wird gut blanchirt & die Blätter auf eine tiefe Schüssel gelegt. Zwischen & auf die Blätter ordnet man gefällig gedünstete Champignons, gekochte Erbsen & harte Eier. In der Mitte ruht der Hasenbraten.

Reisgemüse mit Tomatensauce

250 g Reis abwaschen & in leichter Fleisch-
speisen.
Fische.
Braten.
Wildpret und Geflügel.
Saucen.
Compots und Salate.
Crêm und Backw
Divers

Feinste Crèmesauce

Zu Spargel & Blumenkohl

¾ l klarer Rahm wird mit 4 Eidottern unter tüchtigem kräftigem Schlagen auf schwachem Feuer bis vors Kochen gebracht & beiseite gestellt. Dann kommt etwas Salz, 1 Teelöffel Zucker & soviel guten Weinessig oder Citronensaft hinzu, daß die Sauce schwach sauerlich schmeckt. Sollte sie zu dick sein, so kann sie mit Spargelwasser verdünnt werden, doch darf sie nicht flüssig sein. Die Hauptsache ist fortwährendes Rühren, daß die Sauce sämig & locker wird & nicht gerinnt.

Holländische Sauce

100 g frische Butter, 20 g Kartoffelmehl, 2-3 Eigelb, Saft v. Citrone, 1 Tasse Gemüsebrühe oder Fleischbrühe & Salz etc.

Die Butter im Geschirr im Wasserbad schmelzen lassen, von der Wärme wegziehen & schäumig rühren, fügt

das Mehl c ein Eigelb nach dem andern zu
nebst den übrigen Zutaten, c schwingt an
gelinder Wärme gut durch, bis der Sie
gegründet. (ins Wasserbad warm halten,
wenn nicht sofort serviert werden kann)
Gewonnene Sauce kann mit einigen
Tropfen kalten Wassers wieder glatt gerührt
werden.

Gebackene Kirschen

Es wird ein dicklicher Omelettenteig zubereitet. 4–6 Kirschen zusammen in den Teig gestochen und im schwimmenden Fett schön gebacken. Auch fingerlang geschnittene Rabarberstengel kann man so backen.

Orangencompott

Zu gleichen Teilen Orangen und saure, wohlgeriebene Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und in eine Kompottschüssel abwechselnd eingefüllt. Die oberste Lage soll aus schöngeschnittenen Orangenräderchen bestehen. Dann giesst man 1–2 Löffel Rhum, wieder erhaltenen Zuckerung darüber. Dem schmeckt diese vortreffliche Speise, wenn man sie zur Hälfte Orangen und Bananen nimmt; auch gebratene, aufgeweichte Bananen können verwendet werden.

Anderes Orangenkompott

die Orangen waschen & mit einem Tuch abreiben & dann die Schale in dünne Scheiben schneiden. Nur der Anschnitt & die Kerne werden entfernt. Die Scheiben kocht mit Zucker & etwas Wasser & diese Speise ½ Stunde vor dem Servieren bereiten

Essig-Pflaumen

auf 1 kg Pflaumen rechnet man 3 kg Zucker, den man mit ¾ l Weinessig ½ l Wasser einmal aufkochen & heiß kocht. Die Früchte, ohne sie zu kochen über die Pflaumen, mit einer Nadel durchstochenen Pflaumen gegossen & 12 Stunden zugedeckt stehen lassen. Hierauf gießt man die Flüssigkeit ab, läßt sie von neuem kochen & schüttet sie wieder über die Früchte. Nach einer weiteren Pause von 12 St. kocht man Saft & Früchte zusammen auf & füllt sie nach dem Erkalten in Gläser.

Kristallisierte Johannisbeeren

Volle rote & weiße Johannisbeeren nimmt man dazu, taucht sie rasch in leichten Eiweißschaum & hierauf in leichte Schaumzucker, aber nicht steif geschlagenes Eiweiß & zuletzt in feinen Puderzucker. Die so vorgerichteten Trauben breitet man nebeneinander auf einem Drahtsieb aus & stellt sie an einen warmen Ort, damit der Schaumzucker trocken erhärtet. Die kristallisierten Johannisbeertrauben werden auf grünen Salatblättern angerichtet & mit feinem Backwerk serviert.

Crêmes und Backwerk
Diverse

Gebrühte Kugeln

Man nimmt 3 Glas Wasser & läßt es in der Kasserolle warm werden. Wenn es dem Rande nahe steht, mengt man soviel Mehl hinein, daß ein dicker Brei entsteht. Dann rührt man die Masse, bis sie sich von der Kasserolle löst. Ist der Teig erkaltet, so werden 4 ganze Eier, Zucker nach Belieben & etwas geriebene Citronenschale hineingerührt. Die Eier müssen eins nach dem andern hineingerührt werden. Dann sticht man mit dem Löffel Kugeln aus & backt sie in schwimmendem Fett. Wein oder Vanillecrême dazu servieren.

Obstpeige

4 Eigelbe, 1 gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl oder Maizena, ¼ l kalte Milch (oder halb Wasser) Salz & etwas Citronenschale. Aus diesen Zutaten einen glatten Teig anrühren & zuletzt, ehe man den Teig in die Kasserolle gibt,

Crêmes und Backwerk.
Diverse

den steifen Eischnee darunterziehen. In
kleine Butter, die schäumige Masse geben
& bei schwachem Feuer auf vorgeheizter Back-
platte etwa 10 Min. backen, bis die Ober-
seite trocken & die untere gelb geworden ist,
man vermeide dabei die Form zu schütteln,
lockere sie jedoch mit einem heiß gemachten
Messer. Um noch stärkeres Aufgehen zu bewir-
ken fügt man zu dem Eischnee ein gros-
ßes Messerspitze Backpulver oder Backpulver
bei & schlägt es gründlich mit durch. Ist
die Obstsuppe gar gebacken wird sie mit Zelle
oder Eingemachtem bestrichen, zusammen-
geschlagen & mit Früchten belegt oder an-
gefüllt dann man Früchte oder Weinsauce
darum servieren.

Fruchtgeléeschnee

Zu beliebigem Fruchtgelée nimmt
man 3 Eßlöffel voll, gibt 3 Eßlöffel

voll Familienleben 4 5 Eiweiß dazu & schlägt nun die Masse ununterbrochen mit dem Schneebesen – etwa 30 Min. – bis ein ganz steifer Schnee entstanden ist. Diese füllt man in schöne Gläser & legt beim Anrichten in die Mitte eine kleine Maraone.

Erdbeerberg

Eingemachte, abgetropfte Erdbeeren & ½ so viel frische, kleingewürfelte geschnittene, vorher eingezuckerte Ananas mischt man zusammen; nun schlägt man 4 Eiweiß mit etwas Zucker & einer Prise Salz zu festem Schnee & verrührt ihn mit dem Früchtegemisch recht gleichmäßig. Eine Glasschale wird am Boden dicht mit feingeschnittenen Maronen (Biskuits, Cakes & der Früchtemasse) gleichmäßig durchsetzt. Die Oberfläche bestreut man mit zerstoßenen

Diverse

halbvornen; die Speise muß sofort nach dem Anrichten aufgetragen werden.

Schokoladenschmarrn

250 g mittelgrober Grieß mischt man mit 125 g ger. Schokolade, gibt beides in 1 l kochende Milch unter stetem Rühren + kocht dies zu dicker Masse. Sie wird nach Geschmack mit Zucker gesüßt mit wallnußgroß Butter ~~gesüßt~~ verrührt + mit dem steifen Schnee von 3-4 Eiweiß untergezogen. Der Schokoladengrieß wird in eine kalt ausgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt + mit Vanillesauce oder mit Vanillezucker gesüßter Milch serviert.

Warmer schwarzer Peter

Eine flache glatte Puddingform gut einfetten, dann schlägt man

von 6 Eiweiß mit 1 Prise Salz etwas gest. Vanille
à 125 g Zucker einen ganz steifen Schnee, den
man in die Puddingform füllt. Diese in
kochendes Wasser stellen, das kochend heiß
bleiben muß, aber nicht etwa kochen oder wallen
darf. Die Einkochzeit verlängert hierin 40
Min. Inzwischen löst man in 1/8 l Milch
125 g Schokolade, gibt etw. Salz & den nötigen
Zucker daran & kocht die Flüssigkeit mit
40 g Mondamin zu dickflüssiger Crème. Der
Eiweißpudding wird sehr warm gestürzt
& beim Anrichten mit der schwarzen
Crème übergossen. Man kann die Form
mit Schlagrahm verzieren.

Reisflammeri

250 g Reis werden mit 5/8 l Milch oder halb
Milch halb Wasser, etwas Salz 250 g Zucker
& 1 Pk. Vanille 20 Min. gekocht. In den
kalten Brei rührt man 4 Blatt in

warchene in 4 Löffel Wasser gelöste rote Gelatine. Von Zeit zu Zeit umrühren bis der Reis ziemlich kühl, aber doch nicht fest ist. Dann wird mit 1/4 l steif geschlagenem Rahm vermischt. Nach Belieben kann man noch 1 Gläschen feinen Wein oder Likör darunter geben. Dann gibt man das Ganze in eine genässte Form & stellt zum Erstarren, was in 10-12 St. der Fall sein wird in kaltes Wasser oder auf Eis. Wenn nötig zum Stürzen ein warmes feuchtes Tuch um die Form schlagen. Der Rommeri wird mit Früchtesaft serviert.

Zabaione = Weinschaum

Eigelb, Weinwein & Zucker werden auf gelindem Feuer schaumig geschlagen, aber ja nicht zum Kochen kommen lassen; läßt man die zu lange auf dem Feuer, fällt sie zusammen & wird krümmelig. Auf

1 Eigelb nimmt man je ½ Eierschale Zucker & Weinessig. Nach Belieben kann man die Creme noch mit 1 Gläschen feinem Rum, Maraschino oder Citronensaft würzen. Man kann sie über eingemachte Früchte anrichten, zu Pudding, Backwerk servieren, 4 Eigelb, 4 Eierschalen Zucker & Wein reichen für 2-3 Personen.

Ananasreis

Der Reis wird auf übliche Weise weich gedünstet. Ananas in kl. Würfel geschnitten, eingezuckert & mehrere Stunden kalt gestellt, die Ananas gibt dann viel Saft von sich. Der erhaltene Reis wird mit einem Teil der Ananaswürfel in einer Glasschale angerichtet, die übrige Frucht mit dem Saft reicht man in einer Schüssel dazu. Auch Schlagsahne & Ananas allein serviert (ohne Reis).

Diverses

Orangengelee in Schalen

6 Orangen werden sauber abgerieben, in Hälften geschnitten, das Fleisch mit einem Löffel vorsichtig herausgenommen, sodaß die Schalen unverletzt bleiben. Dann wird das Orangenfleisch ausgepreßt, zu dem Saft wird so viel Weißwein gegeben, daß es ½ l Flüssigkeit wird. 6 Blatt rote Gelatine werden in wenig kochendem Wasser aufgelöst, in den Orangensaft gerührt, ferner 150 g Zucker, der Saft 1 Orange. Ist alles gut vermischt, wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen, kalt gestellt.

Luftmännlein

Von einem guten (leichten) Omelettenteig, den man recht tüchtig mit den Eiern gerührt hat (Eiweiß schlagen!), gibt man löffelweise Teig in heißes Fett

• Eiweiß die Küchlein die gut aufgehen • ganz
luftig werden stellen (etwas Backpulver • Schnaps
schwimmen • hellräume. Sie werden mit Zucker
• Zimmt bestreut • können zu gekochtem Obst
oder für sich allein, zu Tee oder Kaffee gereicht
werden.

Schneeballen mit Erdbeeren oder Himbeeren

Sind die Schneeballen die Creme fertig, so
kann man erstere mit gebrühten Mandeln
bespicken, daß sie wie kleine Igel aussehen.
Rings herum gibt man einen Kranz pürier-
gezuckerter Erdbeeren, oder im kurzen Saft
gedünstete, gut abgetropfte Himbeeren • füllt
zuletzt die schaumig geschlagene Creme da-
rüber.

Erdbeerschaumcreme

2 Eiweiß, 1 Tasse Puderzucker, 1 Vanille-
zucker • reichlich 1 Tasse voll schöne
• reife Erdbeeren werden so

lange gerührt bis ein feiner rötlicher Schaum daraus entsteht, er wird mit 1-2 Eßlöffel Eidlag 2ohne 1 einigen Teelöffel rohrem Gurkaren garniert & angerichtet (Reicht für 3-4 Personen)

Griesschnee

In 1/2 l Milch läßt man 30 g geriebene Mandeln & etwas Zitronenschale an heißer Herdstelle einige Zeit ausziehen, kocht man die Milch mit dem nötigen Zucker, Salz & reichlich Butter zum Kochen bringt. 100 g Gries werden mit kalter Milch glattgerührt in die kochende Milch gerührt & zu dicker Creme unter stetem Rühren ausgequollen. Man zieht den steifen Schnee von 4-5 Eiern unter die Masse & füllt die Farbe in eine kalt ausgespülte Form. Nach dem Erkalten stürzen & mit beliebigen Früchten umgeben, deren Fruchtsaft man zur Sauce verwendet.

Schwarzwaldcremeschnitte

Ein 1/2 Flasche Apfelwein gibt man in ein irdenen Becher, fügt wenig abgeriebene Zitronenschale und den Saft 1/2 Zitrone bei, macht den Wein heiß, rührt 14 g rote Gelatine, nachdem man sie in etwas Wein aufgelöst, zu und stellt die Mischung kalt. Bevor sie anfängt dick zu werden, muß man sofort den ganz steifen Schnee von 4 Eiern zufügen und die Speise erhöht in breite, flache Gläser füllen und beim Auftragen eine Haube von Schlagsahne aufsetzen.

Schokoladencremeschnitte

100 g Schokolade bricht man klein, gibt 1 Glas Wasser darüber, stellt sie in's Wasserbad, bis die Masse dick flüssig ist, gibt 3 Blatt weiße Gelatine

Diverse.

dann. Das Ganze muß erhalten, worauf man den Eischnee von 4 Eiern mit 125 g Zucker vermischt + 1/8 l Schlagsahne zurückzieht. Der Schokoladenschaum wird kegelförmig auf einer Schüssel angerichtet + mit kl. Pistazienplätzchen garniert.

Birnenkompott gefüllt

15 reife Birnen werden durch ein Haarsieb gedrückt. Mit diesem Fruchtmark vermischt man 10 Blatt aufgelöste weiße Gelatine, den Saft 1/2 Zitrone, Zucker nach Belieben. Wenn die Creme erstarrt ist, werden 3 Zentiliter Schlagrahm darunter gemischt.

Birnenpyramide

Man kocht 10 Halbbirnen entkernte Birnen in Tasse Wasser + 1 Tasse Zucker weich, läßt sie

abtropfen legt die Biscuitplatte auf ein Backpapier das rund passend geschnitten wird, gibt das abgeriebene Mandel als Dem einen, rührt die Biscuithälfte Pyramiden-Form an & servirt warm mit der aus dem eingeweichten Saft gewonnenen Sauce.

Citronenspeise

Der Saft von 4 Citronen, die Schale (abgerieben) von 1 Citrone, 10 Blatt weiße Gelatine, 2 Eßlöffel Zucker, 2 ½ Tassen Wasser quirlt man zusammen, läßt die Mischung 1 Stunde stehen, dann fügt man ½ l kaltes Wasser hinzu & rührt solange bis die Gelatine sich klar aufgelöst hat. Wenn die Speise nach längerem ruhigen

Diverse

Stehen anfängt dick zu werden, zieht man nach & nach den Schnee von 4 Eiern darunter, füllt die Masse in Gläschen & stellt sie auf Eis oder in recht kaltes Wasser. Diese Creme die am selben Tag verspeist werden muß, ist im heißen Sommer köstlich erfrischend & von feinem Geschmack. - Man reicht Biskuit oder Teegebäck dazu, kann sie aber auch mit Schlagrahm garnieren

Familiencreme mit Ei

1 l Milch, 125 g Zucker, 4 Eier, 1 Vanillestange, 1 Päckchen Maizena. - Milch, Vanille & Zucker zus. auf's Feuer setzen, & einige Minuten kochen lassen. Maizena mit wenig kalter Milch glatt anrühren, die Eigelb dazu geben & die Vanillemilch daran rühren & alles auf's Feuer

unter ständigem Rühren nur bis zum Kochen kommen lassen. Nun läßt man die Creme verkühlen & richtet sie in die Schale an. Die Eiweiß werden zu steifem Eischnee geschlagen & über die Creme gestrichen. 25-30 g Zucker darüber gesiebt & die Oberfläche mit einem glühenden Schaufelchen schön gelb angeflammt.

Schaumspeise

5 Eidg rühe Mandeln werden geschält sehr fein gehackt mit etwas Zucker & der Schale & Creme in 1 l Milch oder süßem Rahm zum Kochen gebracht. Dann verrührt man 20 g Mondamin mit wenig Wasser & gibt es unter beständigem Rühren in die kochende Milch. Zuletzt rührt man den Schnee von 5 Eiern unter die verkühlte Masse, läßt sie einer ausgesuchten Form

Diverse.

erhalten, stürzt sie & gibt sie mit einer Tomatensauce, die man aus den 5 Eigelb bereitet hat, umkränzt zu Tisch.

Englische - Tee - Torte

125 g Butter schaumig rühren, mit 125 g Zucker, 4 Eigelb gut rühren, 1/4 Tasse Zugwer, 75 g fein geriebenen Citronat, 1/2 Pk. Vanillin, 125 g Mehl, 1/4 Gläschen Rum gut untermengen, hierauf den Schnee 4 Eiweiss unter die Masse ziehen & alles in die gebutterte mit Mehl ausgestreute Form füllen & bei gemässigter Hitze backen (ca. 1/2 Stunde)

Karamelspeise (für 5 Pers.)

3 Esslöffel Zucker brennen, bis derselbe zu rauchen beginnt; dann rasch mit 2 Esslöffel kaltem Wasser ablöschen. Diese braune Sauce noch heiss in die Puddingform giessen & darin kühl stehen lassen bis die Wände gut kalt sind

mit Zucker cremig rühren. Für die Masse: 4 Eier (getrennt) mit 1 Prise Salz + 1 Päckchen Vanillinzucker kräftig verschlagen bis es schäumt, dann 5/10 l Milch, der man vorher 80 g Zucker + (1 gehäuften Esslöffel Paniermehl) beigemengt unter obigen Schlagrahm rühren. Im Wasserbad 75 Minuten kochen + erst nach einigen Min. stürzen. Wenn Karamel in der Form zurückbleibt muss man ihn mit 1-2 Essl. Rum oder Cognak lösen + über den Puddingstürzen.

Gestürzter Schlagrahm m. Ananas

4 Blatt Gelatine werden aufgelöst, 125 g Ananas mit 100 g Zucker + einigen Löffeln Wasser aufgekocht + unter Umrühren leicht sämig gekocht. Die Masse etwas abkühlen + die Gelatine dazu durchseihen rühren + fügt 1 Teelöffel Vanillezucker bei + vor dem Erkalten nach + nach 4 l steifgeschlagenen Rahm. Die Masse in der Puddingform erstarren lassen + nicht vor dem Servieren stürzen

Diverse

Sehr gute Crème speise (roher)

4 Eigelb werden mit 4 gestrichenen Eßlöffel Zucker, gut schaumig gerührt, 1 kl. Gläschen Cognac dazu gegeben (langsam) 2 Tezi gut geschlagenen Rahm ohne Zucker dazu gerührt etwas z. spritzen zurück behalten, mit Zitronat oder Waffeln serviert

Pikante Eierkuchen mit Quarkfüllung

1/4 kg Stärkemehl + 1/4 kg Weizenmehl (Weißmehl) werden mit 1 Tasse kalter Milch angerührt, zum ruhen etwas beiseite gestellt. Inzwischen überbrüht man 2 gequirlte Eigelbe mit 1 Tasse kochendem Wasser, vermengt sie mit dem angerührten Mehl. Dann gibt man Salz, Pfeffer, viel angebratene Zwiebelwürfel, den Eidotter, man backt nun doppelseitig Eierkuchen daraus, bestreicht sie mit Sahne gerührtem Quark, den man mit etwas Butter, Kümmel, Paprika, geriebenem Pumpernickel würzt, man legt sie gerollt oder zusammengelegt auf die heiße Platte.

Eier gebacken mit Käse

Eine feuerfeste Platte gut mit Butter ausstreichen, mit fein geschnittenem Brot, scheiben, Käseschnitten belegen, mit etwas Milch angefeuchten

frische Eier darauf geschlagen, mit Salz überstreuen & im Ofen gut backen.

Kalte Platte

Auf die Mitte einer großen flachen Kristallplatte legt man 1/2 - 3/4 kg Kalbsbraten, übergießt ihn mit dicker Majonnaise & garniert ihn mit dünnen Tomatenscheiben, Kapern, Paranüssen & geteilten Essiggurken. Rund herum legt man grüne Salatblätter, in Essig & Öl durchgezogen. Von Räucherlachsscheiben formt man Tuten, füllt sie in den grünen Salat & füllt in jede Tute 1 Teelöffel voll Kaviar dazwischen kann man Petit Sardinen legen in Salzwasser gek. Spargel in Essig & Öl durchgezogen. Die weitere Garnierung ergeben Ihre Eier, in Hälften geteilt.

Kalte verlorene Eier mit Krabben

Verlorene Eier geraten nur wenn sie sehr vorsichtig ins kochende Wasser kommen, damit das rohe Ei als ganzes hineinkommt. Dann nur dann schließt sich das Weiße rund ums das Gelbe. Das Wasser muß ziemlich stark gesalzen & einen Schuß Essig leicht gesäuert werden. Man nimmt die Eier mit dem Schaumlöffel heraus, wenn das Eiweiß eine genügend feste Hülle ums das Eigelb gebildet hat, putzt sie glatt & legt sie zum Erkalten in Kaguntmärbeln. Kurz vor dem Anrichten vermischt man eine mäßige Anzahl abgetropfte Krabben (Garnelen) mit etwas Essig & Öl & Pfeffer, worauf man sie im Kranz ums die verlorenen Eier legt. Diese mit Majonnaise & geriebenem Schinken & Käse bestreuen. Dünnen reicht man kleine geröstete Weißbrotscheiben.

Käseeier

Frische Eier weich kochen + sehr kalt abschrecken. Eine feuerfeste flache Platte mit feinen Speckscheiben auslegen diese mit geriebenem Schweizerkäse dick bestreuen + einige Minuten im Ofen anbraten lassen dann legt die gut gereiften Eier darauf bestreut sie nicht mit Salz + Pfeffer + gießt ½ l ihre glattgequirlte saure Sahne darüber, mit der man die Käseeier noch einige Minuten schmort. Diese Platte serviert man mit kleinen gerösteten Kartoffeln.

Lloydeier

Eine feuerfeste Platte gut einfetten, dann legt man abwechselnd Scheiben von gekochten (hartgekochten + schönen Büchsenpfirsich) hinein, die man mit gewürzt

geschnitten, die am kalten Ort bis zum Anrichten stehen bleiben. Man garniert die Oberfläche mit Petersilienblättchen, Capern und Kastanien, essen Reis, gibt Remouladentunke und feine gewürfelte Kartoffeln dazu.

Rote Eier

Kleine Würstchen werden kurze Zeit in der Pfanne etwas angebraten und auf den Boden einer feuerfesten mit Butter bestrichenen Platte gelegt. Auf die Würstchen werden frische Eier geschlagen und leicht mit Salz bestreut und die Platte in mäßig heißen Ofen gestellt, bis die Eier gar sind. Inzwischen erhitzt man 1/4 l eingemachten Tomatenbrei, verrührt ihn mit Mehl angerührt, Worcestersauce, schlägt zuletzt frische Butter durch, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und gießt den dicken roten Brei über die Würstchen.

Käserand mit Gemüsefüllung

50 g zerlassene Butter, 50 g feines Weizenmehl, 150 g geriebener Käse werden bröselig verrieben, 1/4 l kochende Milch darübergegeben, darauf 3 Eigelb, Salz und Pfeffer oder Schnee von 3 Eiern. Eine mit Butter bestrichene Ringform damit 3/4 voll füllen, eine knappe Stunde backen, auf die warme Schüssel stürzen und mit Gemüse oder Gemüsesalat füllen.

Warme gefüllte Eier

Die Eier werden kurz vor dem Gebrauch hart gekocht, rasch gekühlt, der Länge nach auseinandergeschnitten, das Eigelb heraus genommen, worauf die leeren Eierhälften auf der Schüssel, auf der man sie auftragen will, auf eine Platte mit heißem Wasser stellt. Die Eigelb nun fein zerdrücken, mit etwas feingeriebenem Schaum-

Sardinen vermischt & soviel eingeweichter warmer Tomatenbrei hinzufügt, daß man eine geschmeidige Masse erhält, die mit Salz, Pfeffer & Petersilie gewürzt wird. Die Eierhälften nun rasch mit dieser Masse anfüllen, dann mit einer dicken hollandischen Sauce begossen & dann mit ger. Käse überstreut. Um die Schüssel mit den gefüllten Eiern legt man einen dicken Kranz eines schönen Kartoffelbreis den man mit kleinen, fein ausgebratenen Speck & Zwiebelwürfeln bestreut.

Das Einpökeln von frischem + auch gebratenem Fleisch, Wild + Geflügel. Das sicherste Schutzmittel ist das dichte Einbinden in weißes sauberes Papier, das man vorher mit einer alkoholischen Salicyllösung getränkt hat. Um diese herzustellen löst man 4g Salicylsäure in 1/4 l reinem Alkohol, taucht das weiße Pergamentpapier hinein, daß es mit der Lösung durchtränkt wird + breitet es aus, bis es vollkommen trocken ist. Dann hüllt man das Fleisch ganz dicht in das Papier + hängt es einen kühlen dunklen Ort an welchem es von Zeit zu Zeit untersucht wird. So hält man das Fleisch einige Tage frisch. — Zu gebratenem oder gekochtem Fleisch nimmt man kein präpariertes sondern festes weißes Seidenpapier. Stellt ein dichtes dünnes Gewebe dar. Ehe man das Fleisch an der Oberfläche dicht ab + fühlt es gut ab + dann in eine Lösung von warmem übermangansaurem Kali

legt, die eine intensive rosa Färbung zeigen muß, so lange hierin liegen bleiben, bis die Lösung völlig farblos geworden ist, spült das Fleisch in klarem kaltem Wasser nach – es hat dann jeglichen Salzgehalt verloren. Das Fleisch wird zwar durch diese Lösung etwas ausgelaugt, muß daher die Suppe sehr würzig gehalten werden, bes. mit klein gehackten Suppengrün, o. Tomaten, die mitgekocht werden, nach Belieben Knoblauchzwiebeln beifügen.